



Deutsches Obst und Gemüse

Pressemitteilung

Spitzen-Genuss - von der Sonne wachgeküsst: Die Spargelsaison startet früher denn je.

Dank der milden Witterung ist die schmackhafte Delikatesse aus heimischem Anbau schon jetzt im Handel.

Berlin, 10. April 2017. Die ersten Stangen wurden in diesem Jahr so früh wie kaum zuvor gestochen. Paradiesische Zeiten für Spargelliebhaber - denn durch den frühen Erntebeginn kommen sie nun besonders lange in den Genuss der leckeren Delikatesse.

Wie in den Vorjahren auch, ging das früh gestochene, noch relativ hochpreisige Edलगemüse beinahe ausschließlich in die Gastronomie. „Die Qualität ist sehr ansprechend“, freut sich Hans Lehar, Geschäftsführer der Obst- und Gemüse-Absatzgenossenschaft Nordbaden (OGA). „Die milden Temperaturen gepaart mit den zunehmenden Sonnenstunden, führten zu einem extrem schnellen Erntebeginn und einem außergewöhnlich hohem Spargelangebot schon vor Ostern. Wir stehen schon mitten in der Spargelsaison. Die Preise sind bereits jetzt sehr verbraucherfreundlich. Deshalb kann Spargel dieses Jahr bereits auf dem Speiseplan des Ostermenüs stehen.“

Eine Prognose, die das Gros der Deutschen freuen wird. Denn sie haben das Zeug zum Weltmeister im Spargelverzehr. Seit Jahren steigt der Spargelkonsum hierzulande. Waren es 2010 noch 89,8 Tsd. Tonnen, sind es 2015 bereits 103,6 Tsd. Tonnen und 2016 stolze 120 Tsd. Tonnen gewesen. Jeder Deutsche hat im letzten Jahr rund 1,5 kg Spargel verzehrt. Dafür gab ein Haushalt im Durchschnitt 6,37 Euro pro Kilo Spargel aus.

Regional ist Trend - Importware kommt nur den wenigsten Deutschen auf den Tisch. Dass das klappt, dafür sorgen die deutschen Spargelbauern, die auf 27.000 Hektar gut 84% des in Deutschland gekauften Spargels anbauen – und Deutschland damit fast zum Selbstversorger machen. (*Quelle: AMI-Analyse auf Basis des GfK-Haushaltspanels)

Wissenswertes zum königlichen Edलगemüse

Power: Ob weiß, grün oder violett: Spargel ist ein Volltreffer – für den Gaumen ebenso wie die Gesundheit. Denn das Sprossengemüse enthält viele Vitamine und Mineralstoffe.

Sorten: Worin liegt der Unterschied zwischen weißem, grünem und violetter Spargel? Weißer Spargel bleibt bis zur Ernte unter der Erde und ist deshalb fein im Geschmack. Durchbricht er doch einmal den Boden, bildet er den natürlichen Pflanzenstoff Chlorophyll, den er für die Photosynthese benötigt. Seine Spitzen verfärben sich dadurch violett.

Pressebüro deutsches Obst und Gemüse
c/o Pretzlaw Communications
Elke Schickedanz
presse@deutsches-obst-und-gemuese.de
Tel. 030-28 49 78-21
Fax 030-28 49 78-2

[Das ganze Fotomaterial zum downloaden](#)

Alle Bilder sind einmalig zur Bebilderung eines Artikels mit Bezug auf diese PM freigegeben.



© shutterstock /BVE0



© shutterstock /BVE0



Deutsches Obst und Gemüse

Pressemitteilung

Die Stangen schmecken dann intensiver. Grüner Spargel wächst komplett über der Erde. Er besitzt eine besonders würzige Note.

Einkauf und Lagerung: Erntefrischer Spargel glänzt, besitzt geschlossene Spitzen und lässt sich nicht biegen. Seine Schnittstellen sind sauber und feucht. Eingeschlagen in ein feuchtes Geschirrtuch hält sich frischer Spargel im Kühlschrank zwei bis drei Tage. Für die spargellose Zeit gilt: Die Stangen können im geschälten Zustand problemlos eingefroren werden. Für die Zubereitung danach, den Spargel nicht auftauen, sondern eiskalt ins kochende Wasser geben.

Vielseitigkeit: Spargel ist in jeder Form eine gute Wahl! Roh schmeckt er besonders gut in einer Senf- oder Balsamico-Vinaigrette zu frischen Blattsalaten, Fischgerichten oder Geflügelfleisch. Gekocht ist Spargel eine Delikatesse, die mit Sauce Hollandaise, Schinken und Kartoffeln oder ausgefallen als Ragout, Gratin oder zu Gorgonzola-Nudeln schmeckt. Gebraten ist das Stangengemüse zusammen mit Parmesan und Ei eine köstliche Variante.

Zubereitung: Weißen Spargel immer vom Kopf bis zum Schnittende mit einem Schäler abziehen. Traditionell wird Spargel gekocht, kann aber auch gedünstet, gedämpft oder gebraten werden. Dabei gehen deutlich weniger Vitamine und Spurenelemente verloren. Tipp für die allgemeine Zubereitung: Eine Prise Zucker im Kochwasser verleiht Spargel einen besonders guten Geschmack.

Die blitzschnelle, super einfache Sauce Hollandaise – das Ende einer Küchen-Phobie!

Zutaten

- 2 Eigelb • 1 EL Crème fraiche • Saft ½ Zitrone (ca. 1-2 EL)
- Etwas Salz & frisch gemahlener Pfeffer • 175 g Butter

Zubereitung

Die zwei Eigelb, den Esslöffel Crème fraiche und den Saft einer halben Zitrone in ein hohes Gefäß geben, vermengen und mit etwas frisch gemahlenem Pfeffer und Salz würzen. Dann ca. 175 Gramm Butter in einem Topf auslassen und erhitzen – nicht kochen und nicht braun werden lassen! Die flüssige, heiße Butter mit eingeschaltetem Pürier-Stab unter die Eigelb-Crème-fraiche-Mischung mixen, abschmecken und FERTIG!

Über „Deutschland – Mein Garten.“

„Deutschland – Mein Garten.“ ist eine Verbraucherkampagne, die über die vielen Frische-, Qualitäts- und Umweltvorteile von Obst und Gemüse aus Deutschland informiert. Ziel ist es, Verbrauchern die heimischen Produkte, deren Saison und ihre Vorzüge näher zu bringen. Initiator der Kampagne ist die Bundesvereinigung der Erzeugerorganisationen Obst und Gemüse e. V. (BVEO).



© BVEO



© shutterstock/BVEO



© shutterstock/BVEO



Deutsches Obst und Gemüse

Pressemitteilung

Über die BVEO

Seit 1970 ist die Bundesvereinigung der Erzeugerorganisationen Obst und Gemüse e.V. (BVEO) der nationale Zusammenschluss von Erzeugerorganisationen und Einzelunternehmen für Obst und Gemüse. Unter dem gemeinsamen Dach haben die Mitglieder wichtige Kompetenzen gebündelt, um ihr gemeinsames Know-how für die hohen Qualitätsstandards von deutschem Obst und Gemüse einzusetzen. Neben der Organisation von Messe- und Kongressauftritten vertritt der Verband vor allem die politischen Interessen seiner Mitglieder und steuert die PR- und Marketingmaßnahmen.



© shutterstock/BVEO

Pressekontakt:

Pressebüro deutsches Obst und Gemüse
c/o Pretzlaw Communications
Elke Schickedanz

presse@deutsches-obst-und-gemuese.de
Tel. 030-28 49 78-21
Fax 030-28 49 78-2